

## 中華民國專利公報資料庫 - 專利公報全文

### 本資料僅供參考，所有資訊以經濟部智慧財產局專利公報為準。 ###

(C) COPYRIGHT 2001 APIPA

專利公告號: 035672  
專利公告日期: 19810301  
國際專利分類: A22C25/00, A23L1/333  
專利申請案號: 6910206  
專利申請日期: 19800128  
公告卷數: 008 公告期數: 003  
專利權類別: 發明  
專利權證書號: 014545  
專利名稱: 海膽卵醬狀食品之製法  
專利代理人: 李炎長  
發明人名稱 (地址): 桑山英夫

第 89106495 號  
初審(訴願)引証附件 (=)  
再審

發明人名稱 (地址): 崎田高史

申請人名稱 (地址): 日清製油股份有限公司 (日本)

申請專利範圍:

1. 一種海膽卵醬狀食品之製法，係以將粒度細於 10 篩目之粒狀植物性蛋白、食用油脂及預先加水充分的搓揉過之磨細魚肉調味使其海膽醬風味之後予以捏和，然後施以蒸煮為其特徵者。
2. 請求專利部份第 1 項所述之方法，其中該植物性蛋白之粒度為 10 ~ 60 篩目，食用油脂用量為植物性蛋白之 20% 乃至同量，該磨細魚肉係經於磨細魚肉中添加其同量乃至 3 倍置之水及少量食鹽搓揉過者，其用量為植物性蛋白之 1/2 乃至 2 倍量，而最後蒸煮係於 90° ~ 100°C 下進行 10 ~ 30 分鐘者。
3. 一種海膽卵醬狀食品之製法，係以將粒度細於 10 篩目之粒狀植物性蛋白、食用油脂及預先加水充分的搓揉過之磨細魚肉調味，使其海膽卵醬風味之後予以捏和，然後施以加熱處理為其特徵者。
4. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該植物蛋白之粒度為 10 ~ 60 篩目，食用油脂用量為植物性蛋白之 20% 乃至同量，該磨細魚肉係經於

磨細魚肉中添加其 1 / 2 倍乃至同量之水及少量食鹽搓揉者，其用量為植物性蛋白之 1 / 2 乃至 2 倍置。

5. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係於 170°~190℃油中加熱處理者。
6. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係括於 90°~100℃下蒸煮 10~30 分鐘及隨後在 170°~190℃油中加熱處理者。
7. 請求專利部份第 3 項所述之方法，其中該加熱處理係包括於 90~100℃下蒸煮 10~30 分鐘及隨後以 80℃以上之熱風乾燥至水分達 25 %以下者。

專利相關圖形檔：專利圖型建置中...

專利相關公告：資料庫中無相關雜文..

開始連線時間:14:00:27 斷線時間:14:00:27 連線時間:1秒

[資料庫簽入](#) [輸入查詢條件](#) [查詢結果統計](#) [查詢結果瀏覽](#) [專利公報全文](#)

本系統使用 [Apipa Patent Search Engine 1.1版](#)

資料來源：智慧財產局

專案執行：[APIPA](#)

### 本資料僅供參考，所有資訊以經濟部智慧財產局專利公報為準。 ###

(C) COPYRIGHT 1998 APIPA